

NOVEDADES GENERALES DEL RD 1021/2023 EN HOSTELERÍA



CONTACTO

902 195 597 / 967 25 43 75
informacion@csaconsultores.com
csaconsultores.com



CUADRO DE CONDICIONES DE
RECEPCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS

CUADRO DE CONDICIONES DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA	TEMPERATURA DE ENTREGA	IDENTIFICACIÓN	ASPECTO DEL ALIMENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENVASES
CARNE (OVINO, PORCINO, VACUNO)	≤7°C	-Albarán o factura (proveedor autorizado) -Canales, medias canales y cuartos marca sanitaria -Carne envasada: etiquetado -Carne Vacuno: Etiquetado con trazabilidad	Color y olor normal	Vehículo acondicionado y limpio
PREPARADOS DE CARNE (BURGER MEAT, LONGANIZA FRESCA, CHORIZO FRESCO, PINCHOS, ETC)	≤ 4°C	-Albarán o factura (proveedor autorizado) -Producto envasado etiquetado: Caducidades, marca sanitaria	Piezas sin signos de golpes, desgarros ni de hematomas. Ausencia de abscesos.	Envases de material impermeable y limpios
AVES Y CONEJO	≤ 4°C	Albarán o factura que identifique al proveedor, producto que entrega y cantidad (proveedor autorizado) Marca sanitaria en cada pieza o en el envase. En caso de productos derivados de vacuno: identificación relativa a la trazabilidad del producto. Producto envasado: Caducidades	Ausencia de suciedad externa Ausencia de Limosidad o exudados	Carne y sus envases no contacten con el suelo del vehículo Despojos van transportados en recipientes impermeables y estancos
DESPOJOS (RIÑONES, HÍGADOS, ETC.)	≤ 3°C			
CARNES PICADAS sin aditivos	≤2°C			
PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, PRODUCTOS DE LA PESCA NO TRANSFORMADOS DESCONGELADOS, CRUSTÁCEOS COCIDOS REFRIGERADOS (LANGOSTINOS, GAMBAS...), MOLUSCOS COCIDOS REFRIGERADOS (PULPO, ETC)	0°C-4°C (cubiertos con hielo)	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Etiquetado del envase Etiquetado de pez escolar, escolar negro o pez mantequilla como Ruvettus pretiosus o Lepidocybium flavobrunneum, e instrucciones de manipulación	Olor fresco, consistencia firme. Piel, ojos, branquias con aspecto fresco	Vehículo acondicionado y limpio Pescado fresco, en cajas con hielo Envases aislados del suelo

LOS LOTES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DEBERÁN COINCIDIR EN PRODUCTO Y EN ALBARÁN

CUADRO DE CONDICIONES DE ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA	TEMPERATURA DE ENTREGA	IDENTIFICACIÓN	ASPECTO DEL ALIMENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENVASES
MOLUSCOS BIVALVOS (MEJILLONES, ALMEJAS, NAVAJAS) Y PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE MANTENGAN VIVOS	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Moluscos bivalvos: Etiquetado (copia u original). Caducidad	Moluscos están vivos	Vehículo acondicionado y limpio Envases aislados del suelo
PRODUCTOS DE PASTELERÍA RELLENOS	≤4°C (Excepto si estable a temp. ambiente)	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Etiquetado del envase,	Envases íntegros	Vehículo acondicionado y limpio Envases aislados del suelo
PRODUCTOS CONGELADOS	≤-18°C	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Indicación lote/s en albarán Etiquetado de envase o embalaje Fecha de consumo preferente	Envases íntegros Sin signos de descongelación superficial (escarcha, blando al tacto). Ausencia de desgarros, coloraciones extrañas (amarillentas o pardas en pescado), roturas o desgarros.	Vehículo acondicionado y limpio Envases aislados del suelo
ALIMENTOS ENVASADOS Y REFRIGERADOS	TEMPERATURA QUE INDIQUE LA ETIQUETA (OBLIGATORIO)	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Indicación lote/s en albarán Etiquetado de envase o embalaje Fecha de consumo preferente Etiquetado de envase o embalaje Productos de origen animal: lote	Envases íntegros (sin roturas o evidencias de fisuras o mal sellado - ej. pérdida de vacío, o atm protectora) Cajas de entrega limpias	Vehículo acondicionado y limpio Envases y embalajes aislados del suelo

LOS LOTES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DEBERÁN COINCIDIR EN PRODUCTO Y EN ALBARÁN

MATERIA PRIMA	TEMPERATURA DE ENTREGA	IDENTIFICACIÓN	ASPECTO DEL ALIMENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENVASES
HUEVOS	FRESCOS AL TACTO	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Indicación lote/s en albarán Etiquetado de envase o embalaje Fecha de consumo preferente	Sin suciedad externa Desechar huevos rotos o con grietas	Vehículo isoterma y limpio Embalajes aislados del suelo
PRODUCTOS ESTABLES	Temperatura ambiente	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Indicación lote/s en albarán Fecha de consumo preferente	Envases íntegros y sin golpes, ni abolladuras, ni oxidaciones	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados suelo
LEGUMBRES SECAS	Temperatura ambiente	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Indicación lote/s en albarán Fecha de consumo preferente	Piel limpia, brillante y sin arrugas. Exenta de impurezas. Envases íntegros	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados suelo
FRUTAS Y HORTALIZAS	Frescos al tacto	Siempre albarán o factura (proveedor autorizado) Identificación de variedad y categoría comercial	Limpias Sanas Envases íntegros en los casos que corresponda.	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados suelo

LOS LOTES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DEBERÁN COINCIDIR EN PRODUCTO Y EN ALBARÁN

TEMPERATURAS DE
ALMACENAMIENTO EN
**REFRIGERACIÓN Y
CONGELACIÓN**

TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

PRODUCTO PROPIO ALMACENADO EN REFRIGERACIÓN	EN CÁMARA O ARMARIO MÁS DE 24 HORAS EN BUFFET MÁS DE 3 HORAS	≤4°C
	EN CÁMARA O ARMARIO MENOS D 24 HORAS EN BUFFET HASTA 3 HORAS	≤8°C
CARNES Y PESCADOS CRUDOS EN REFRIGERACIÓN		≤4°C
CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE EN REFRIGERACIÓN		≤2°C
DESCONGELACIÓN DE PRODUCTOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO POSTERIOR		≤8°C
DESCONGELACIÓN DE PRODUCTOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO POSTERIOR		≤4°C
VERDURAS Y FRUTAS NO PROCESADAS QUE TOLEREN REFRIGERACIÓN		≤8°C
HUEVOS FRESCOS		≤8°C
PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO (FRUTA Y VERDURA CORTADA, DERIVADOS LÁCTEOS, DERIVADOS CÁRNICOS...)	MANIPULADOS Y ENVASADOS EN EL ESTABLECIMIENTO	≤4°C
	SIN ABRIR Y ENVASADOS POR EL FABRICANTE	SEGÚN ETIQUETA
PRODUCTOS CONGELADOS		≤-18°C

TIEMPO DE **ALMACENAMIENTO**



TIEMPO DE ALMACENAMIENTO

Todos los productos adquiridos que porten sus respectivas etiquetas, se almacenarán COMO MÁXIMO la vida útil o caducidad asignada por el envasador en el etiquetado.

Para aquellos productos que se reciben sin envasar, o bien que son sometidos a procesados o aperturas en sus envases, se seguirán las siguientes recomendaciones para establecer el tiempo de almacenamiento:



CADUCIDADES SECUNDARIAS DE PRODUCTOS NO ENVASADOS, PRODUCTOS ABIERTOS O PRODUCTOS PROPIOS

CARNE Y DERIVADOS	ENVASADO TRADICIONAL	POLLO O PAVO ENTERO	4 DÍAS
		CARNE PICADA (SIN ADITIVOS)	1 DÍA
		PIEZAS GRANDES DE CARNE	4 DÍAS
		FILETES DE CARNE	2 DÍAS
	CARNE CRUDA ENVASADA AL VACÍO		10 DÍAS
	PREPARADOS DE CARNE (LONGANIZA FRESCA, PINCHOS, BURGER MEAT, CARNE PICADA CON ADITIVOS...)		5 DÍAS
PESCADO FRESCO	ENVASADO TRADICIONAL		4 DÍAS
	ENVASADO AL VACÍO		5 DÍAS
DERIVADOS CÁRNICOS	CURADOS (LOMO EMBUCHADO, SALCHICHÓN, JAMÓN, ETC)	PIEZA ENTERA	30 DÍAS
		LONCHAS, PICADO	3 DÍAS
	NO CURADOS O COCIDOS (JAMÓN YORK, MORTADELA, MORCILLA, ETC)	PIEZA ENTERA	20 DÍAS
		LONCHAS, PICADO	3 DÍAS

CADUCIDADES SECUNDARIAS DE PRODUCTOS NO ENVASADOS, PRODUCTOS ABIERTOS O PRODUCTOS PROPIOS

VEGETALES (TOMATE TRITURADO, TOMATE FRITO, ZANAHORIA RALLADA, ENCURTIDOS VEGETALES, ETC)				7 DÍAS	
CONSERVAS DE PESCADO (ATÚN, CABALLA, ETC)				7 DÍAS	
MAYONESA INDUSTRIAL				9 DÍAS SI LA ETIQUETA NO INDICA LO CONTRARIO	
OVOPRODUCTOS (HUEVO, CLARA O YEMA PASTEURIZADOS)				3 DÍAS	
CURADO (SEMI, CURADO, AÑEJO)	30 DÍAS				
NO CURADO (TIERNO O FRESCO)	18 DÍAS (3 SEMANAS)				
TIPO BURGOS, QUESO LONCHEADO DE CUALQUIER TIPO	5 DÍAS				
MANTEQUILLA				15 DÍAS	
LECHE, NATA				5 DÍAS	

CADUCIDADES SECUNDARIAS DE PRODUCTOS NO ENVASADOS, PRODUCTOS ABIERTOS O PRODUCTOS PROPIOS

PRODUCTOS INTERMEDIOS ELABORADOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN	PRODUCTOS ELABORADOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO (ENVASADO TRADICIONAL)	PARA CONSUMIR EN CALIENTE (CALDOS, ASADOS, ETC)	5 DÍAS CONTANDO EL DE ELABORACIÓN
		PARA CONSUMIR EN FRÍO (INGREDIENTES PARA ENSALADAS)	
	PRODUCTOS ELABORADOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO ENVASADOS AL VACÍO	PARA CONSUMIR EN CALIENTE	15 DÍAS
		PARA CONSUMIR EN FRÍO	4 DÍAS
	PRODUCTOS ELABORADOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CON INGREDIENTES MANIPULADOS EN FRÍO TRAS EL TRATAMIENTO TÉRMICO EN ENVASADO TRADICIONAL: ENSALADAS CON FIAMBRES, QUESO, ETC		2 DÍAS
	MAYONESA O ALIMENTOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CON OVOPRODUCTOS		24 HORAS (ANOTAR HORA)
	ALIMENTOS CON HUEVO TRATADOS TÉRMICAMENTE QUE REQUIERAN FRÍO		
	VERDURAS Y FRUTAS CRUDAS DE ELABORACIÓN PROPIA (LECHUGA CORTADA, MACEDONIA DE FRUTAS, GAZPACHO...)		4 DÍAS
PRODUCTOS CONGELADOS EN EL ESTABLECIMIENTO (PRODUCTOS PROPIOS O ADQUIRIDOS A PROVEEDOR)			3 MESES
PRODUCTOS DESCONGELADOS (UNA VEZ DESCONGELADOS)			24 HORAS
NO PERECEDEROS (ARROZ, PASTA, LEGUMBRES, ETC)			ETIQUETA



Los productos almacenados, o los productos abiertos, deberán identificarse con su fecha de recepción, fecha de elaboración, hora de elaboración (en el caso de alimentos con huevos no estables a temperatura ambiente, o alimentos con ovoproductos no tratados térmicamente) o fecha de apertura para poder establecer las fechas de consumo asignadas las cuales, preferiblemente, se identificarán también en el producto.

NORMAS PARA LA **CONGELACIÓN DE PRODUCTOS**

En el caso de productos que se vayan a congelar, deberán:

- Congelarse en un arcón o equipo de congelación que pueda alcanzar -18°C en el centro de la pieza (programación a -22°C al menos).
- Mantener el etiquetado original, en el caso de productos adquiridos a proveedores que no se desenvuelvan.
- En el caso de fraccionamiento de productos adquiridos a proveedor:
 - Se copiarán los datos de la etiqueta a todos los fragmentos, o
 - Se mantendrán todos los fragmentos juntos y se pondrá la etiqueta en uno de ellos, que será el último en utilizarse.
- En el caso de materias primas frescas en tamaños grandes, dividirse en un tamaño tal que suponga la cantidad necesaria para un día de elaboración, de manera que no sobre producto descongelado para el día siguiente.
- Si la pieza lo permite, se troceará al tamaño necesario para la elaboración prevista.
- Se introducirán en recipientes adecuados, cumpliendo el primer punto de este apartado.

Los productos se taparán antes de meter en el equipo de congelación, y se identificarán con los datos siguientes:

MARCAJE DE FECHAS PARA CONGELACIÓN	
Productos comprados envasados	Mantener la etiqueta Fecha de congelación
Productos comprados envasados que se fraccionan	Fecha de vida útil original Lote original Fecha de congelación
Productos comprados sin envasar	Fecha de recepción Fecha de congelación
Producto propio, terminado o intermedio	Fecha de elaboración Fecha de congelación Fecha de fin de vida útil asignada (3 meses)

NORMAS PARA LA **CONGELACIÓN DE PRODUCTOS**

- Para productos elaborados, se procederá de igual modo en cuanto a tamaño de piezas, estanqueidad de envases e identificación.
- Opcionalmente, cada producto que se congele deberá anotarse en el Registro de congelación, donde figura:
 - Fecha de congelación.
 - Producto que se congela.
 - Cantidad que se congela.
 - Fecha de vida útil previa a congelación (en el caso de productos comprados).
 - Fecha de vida útil de producto congelado.



NORMAS PARA LA
ELABORACIÓN DE
PRODUCTOS DE LA PESCA
PARA CONSUMIR EN CRUDO



En el caso de que se elaboren productos crudos, escabechados, en salazón o sometidos a tratamientos térmicos leves, a base de pescados o moluscos cefalópodos (pulpo, sepia, calamar, etc.), se procederá del siguiente modo:

- Los pescados o moluscos se congelarán, previo a su manipulación o en un punto intermedio de la misma, en las siguientes condiciones:
 - i. Mínimo 24 horas a -20°C en el centro de la pieza.
 - ii. Mínimo 15 horas a -35°C en el centro de la pieza.

- Estos requerimientos podrán no ser aplicables en los siguientes casos:
 - i. Productos crudos o semicrudos a base de pescado, adquiridos a proveedor, de los que se tenga constancia, en documento o etiqueta, que han sido sometidos a congelación previa
 - ii. Pescados de aguas continentales
 - iii. Productos de acuicultura marina que aporten, para cada lote y de forma física o electrónica, una declaración del operador de origen donde indique:
 1. Que proceden de acuicultura
 2. Que han sido criados a partir de embriones
 3. Que han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables peligrosos
 4. Que se ha verificado la ausencia de parásitos viables

En el caso de la elaboración de este tipo de recetas, se deberá comunicar, mediante cartel, mención en carta o menú, etc. que los productos han sido congelados o que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan la ausencia de parásitos.

NORMAS DE ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS QUE INCORPOREN
HUEVO COMO INGREDIENTE



- El principal riesgo en alimentos que incorporen huevo es la presencia en el alimento final de gérmenes patógenos (Salmonella)
- Por ello, debemos seguir unas pautas para cada tipo de producto que elaboremos con huevo:

A. ALIMENTOS QUE SUFRAN UN TRATAMIENTO **TÉRMICO**

Los alimentos que incorporen huevo crudo como ingrediente deberán someterse a un tratamiento térmico de:

- 70°C durante 2 segundos o combinación equivalente.
- 63°C DURANTE 20 SEGUNDOS SEGUIDO DE CONSUMO INMEDIATO.

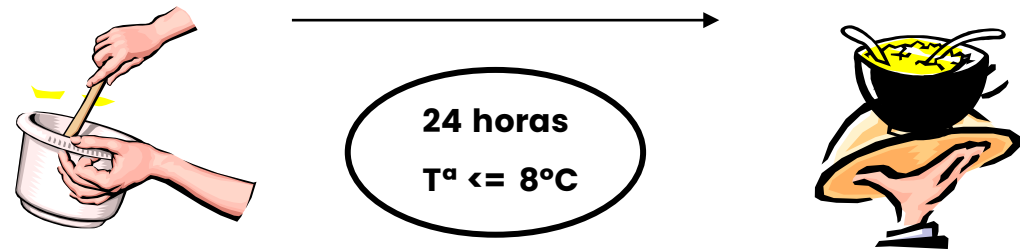
- PODEMOS EMPLEAR HUEVO CRUDO para su elaboración, CUIDANDO que los mismos no presenten roturas, grietas ni suciedad externa (si presentan alguna de estas incidencias: desecharlos).
- DEBEMOS ASEGURARNOS QUE LA TEMPERATURA INDICADA SE CUMPLE DURANTE EL TIEMPO INDICADO EN EL CENTRO DE LA PIEZA
- MANTENDREMOS UNAS RÍGIDAS NORMAS DE MANIPULACIÓN, evitando todo contacto entre utensilios, platos o manos usados en la preparación del alimento (huevo crudo) y los usados tras el proceso de cocción (alimento preparado).
- Los productos tratados a 70°C durante 2 segundos que requieran refrigeración o no se consuman inmediatamente, se guardarán e identificarán con el nombre del producto y la fecha y hora de elaboración.

B. ALIMENTOS QUE NO SUFRAN UN TRATAMIENTO **TÉRMICO**

Alimentos que incorporen huevo crudo como ingrediente y que no sufran un tratamiento por calor superior a **70°C durante 2 segundos:**

Está prohibido emplear huevo crudo para su elaboración

- Debemos utilizar ovoproductos o directamente salsas envasadas por industrias autorizadas.
- Tiempo máximo entre elaboración y consumo: 24 horas, conservándolo siempre a temperatura inferior a 8°C.
- Si el consumo no va a ser inmediato, el producto se guardará y se identificará con nombre del producto, fecha de elaboración y hora de elaboración.



TRATAMIENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS SIN
HUEVO – SÓLO COMO INFORMACIÓN
(NO FIGURA EN EL RD 1021/2022)

OBJETIVO DE **INOCUIDAD**

- Asegurar que, durante el cocinado se alcanzan temperaturas letales para los microorganismos patógenos vegetativos. El tratamiento térmico de alimentos de consumo inmediato deberá realizarse con la mínima antelación a su consumo.



BAREMOS DE **COCINADO**

TEMPERATURA EN LA ZONA MÁS INTERNA DE LA PIEZA	TIEMPO MÍNIMO DE COCINADO REQUERIDO UNA VEZ QUE SE HA ALCANZADO LA TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
63°C	17 minutos
65°C	9,3 minutos
68°C	3,7 minutos
70°C	2 minutos

Extraído de Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Guidance for Industry (U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration, Enero 2018).



- Por lo general, cualquier tipo de tratamiento térmico tradicional requiere temperaturas y tiempos mayores, los cuales están estandarizados en las fichas técnicas del establecimiento.
- En el caso del tratamiento térmico a baja temperatura, el baremo de tiempo deberá superar ampliamente el mínimo indicado en la tabla superior para asegurar la muerte de los microorganismos.

NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE PEZ
ESCOLAR, ESCOLAR NEGRO
O PEZ MANTEQUILLA

ESPECIES **IMPLICADAS**

- Se trata de especies de peces que poseen un tipo de grasa cuya ingesta resulta tóxica para el ser humano.
- En el caso del escolar (*Ruvettus pretiosus*) y del escolar negro (*Lepidocybium flavobrunneum*), se admiten las siguientes denominaciones comerciales:
 - *Ruvettus pretiosus*: Escolar o pez mantequilla, lima, clavo, escolar rasposo, llima, cochinilla.
 - *Lepidocybium flavobrunneum* Escolar negro o pez mantequilla, escolar chino, negra.
- Estos pescados se venden comúnmente en rodajas o en filetes y, una vez cortados, son difíciles de distinguir, por lo que es fundamental su correcta identificación en la etiqueta. A veces se han encontrado erróneamente identificados con otros nombres, como por ejemplo “mero,” con lo que en el etiquetado de estos pescados es probable que no aparezcan las indicaciones obligatorias sobre el riesgo de efectos gastrointestinales adversos y sobre el modo de preparación o cocción, con el consiguiente riesgo para el consumidor.

OBLIGACIONES DEL **PROVEEDOR**

- El producto debe adquirirse envasado o embalado.
- Debe indicar en el etiquetado el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con el producto.
- Debe indicar el nombre comercial y el nombre específico del producto.

OBLIGACIONES DEL **ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN**

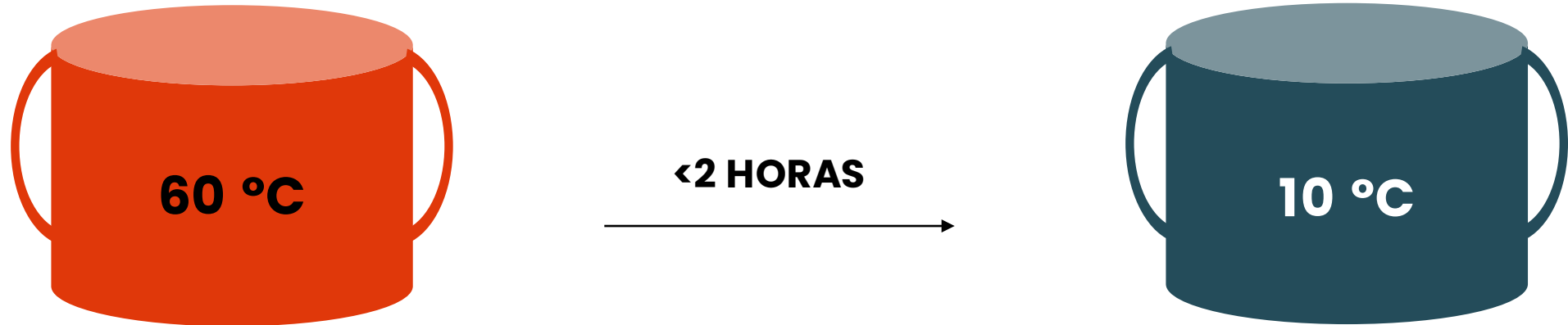
- Comprobar que la etiqueta del pescado que recibe contiene la información obligatoria.
- Realizar las preparaciones culinarias teniendo en cuenta las indicaciones de la etiqueta.

RECOMENDACIONES DE **PREPARACIÓN Y CONSUMO**

- Los métodos de preparación culinaria deben ser los adecuados para eliminar la mayor cantidad de grasa posible:
 - Se recomienda retirar la piel y la grasa visible
 - No utilizar en preparaciones en crudo
 - Cocinar de modo que se reduzca al máximo el contenido graso (por ejemplo, a la parrilla).
 - Si se cocinan a la plancha o cocidos, NUNCA se debe utilizar el sobrante que queda en la sartén ni el caldo de cocción, ya que ahí será donde se encuentra la mayor cantidad de grasa.

ENFRIAMIENTO DE PRODUCTOS TRATADOS **TÉRMICAMENTE**

EL ALIMENTO DEBE PASAR DESDE 60°C A 10°C EN MENOS DE 2 HORAS



¿Cómo se debe realizar el enfriamiento de los alimentos para conseguir estos baremos de enfriamiento?

MÉTODO DE ENFRIAMIENTO (CON Y SIN ABATIDOR)

1. Tras finalizar el cocinado del alimento, realizar el trasvase del producto, desde el recipiente original a otro u otros. El recipiente utilizado para el enfriamiento, deberá tener una base ancha facilitar el proceso.
2. Los productos así trasvasados, se introducirán en el abatidor y se programará éste adecuadamente.
3. Los productos que no puedan introducirse en el abatidor, se trasvasarán igualmente y se dejarán atemperar abiertos, es decir, sin tapa para permitir una mayor pérdida de calor, en una zona de la cocina o el cuarto frío (caso de postres) alejada de fuentes de contaminación.
 - a. En el caso de alimentos líquidos o viscosos, se introducirá el recipiente en un baño de hielo para acelerar el enfriamiento.
 - b. Una vez que el producto haya alcanzado unos 40°C, se le coloca la tapadera y se introduce en refrigeración o congelación, correctamente aislado y cumpliendo las normas de almacenamiento, hasta que alcance 10°C, momento en el cual se sacará de congelación (en su caso) para introducirlo en refrigeración.
 - c. Si el enfriamiento se realiza sobre una cantidad pequeña de alimento (2-5 raciones), se podrá introducir directamente en refrigeración.
 - d. En el caso de postres o alimentos en formatos unitarios (flanes, natillas...), tras un breve abatimiento a temperatura ambiente de 10-15 minutos, se introducirán en refrigeración
4. En el caso de alimentos que permitan el enfriamiento bajo chorro agua (huevos duros, patatas, arroz cocido, pasta...), se realizará inmediatamente tras el cocinado.
5. En el caso de no disponer de espacio en cocina o cuarto frío para el atemperado inicial, se podrá introducir el recipiente, tapado, en un equipo de congelación.

VERIFICACIÓN DEL PROCESO

Al objeto de verificar que la metodología empleada cumple el objetivo de inocuidad, se realizarán y registrarán verificaciones diarias sobre un ciclo de enfriamiento que no corresponda a recipientes unitarios ni a productos sin caldo.

PROCESO:

1. Aplicar los métodos de enfriamiento antes descritos.
2. Medición secuencial de temperatura del producto hasta alcanzar 60°C. Anotar la hora en la que la alcanza.
3. Medición secuencial de temperatura del producto hasta alcanzar 40°C. Anotar la hora en la que la alcanza.
4. Introducción en refrigeración o congelación y medición secuencial de temperatura hasta que el producto alcance 10°C. Anotar la temperatura a la que la alcanza y valorar si han pasado menos de 2 horas.

ACCIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO:

- Dividir el volumen a enfriar
- Poner en baño con agua y hielo
- Introducir en cámara congeladora

MANTENIMIENTO EN CALIENTE

- El proceso de MANTENIMIENTO EN CALIENTE deberá alcanzar **63°C como mínimo**, y se deberá aplicar cuando los procesos de preparación y servicio no se realicen de forma continua. Dicho proceso se realizará en mesas calientes, carros de servicio a comedor, equipos expositores, etc.:
 - Los equipos se encenderán al menos media hora antes de comenzar su uso, programándolos a 65°C como mínimo.
 - La temperatura de los alimentos mantenidos en el equipo debe ser, como mínimo, de 63°C.
- También podrán emplearse los equipos de tratamiento térmico (horno, fogones, planchas) a baja potencia, siempre y cuando cumplan el parámetro de temperatura requerido.



REGENERACIÓN

Durante los procesos de **REGENERACIÓN**, el alimento alcanzará una temperatura mínima de 74°C como mínimo durante 15 segundos. Esta temperatura y tiempo deberán alcanzarse en el plazo de 1 hora desde que el producto sale de refrigeración.

Para ello, deberemos programar los equipos de regeneración (hornos o fogones) para que las cantidades a calentar alcancen estas temperaturas.

- No obstante, para asegurarnos el cumplimiento de estas temperaturas, en el caso de líquidos los subiremos hasta ebullición
- En el caso de sólidos, programaremos el horno al menos a 85°C durante al menos 2 minutos en el centro de la pieza.

Los productos recalentados se servirán de forma inmediata.

**PROHIBIDO ALMACENAR, ENFRIAR O RECALENTAR LOS PRODUCTOS YA RECALENTADOS:
TODOS LOS PRODUCTOS QUE NO SE CONSUMAN, SE ELIMINARÁN**



NORMAS DE ACCESO DE ANIMALES AL ESTABLECIMIENTO

- Está prohibido el acceso de animales a zonas de preparación, manipulación o almacenamiento de alimentos y en la zona de servicio, salvo perros de asistencia y de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, en el cumplimiento de sus funciones y bajo supervisión.
- En zonas donde sólo se sirvan alimentos (tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.), se puede permitir la entrada de animales domésticos siempre que:

NORMAS DE ACCESO DE ANIMALES AL ESTABLECIMIENTO

- Se informe a los dueños o responsables de los requisitos de acceso
- Estén sujetos por correa, en trasportín o controlados por otros medios
- El animal presente comportamiento y estado de higiene adecuado, sin signos evidentes de enfermedad como diarrea, vómitos, parásitos externos, secreciones anormales o heridas abiertas.
- Se evite que los animales entren en contacto con el equipo y útiles del local, personal del establecimiento y superficie de mesas y barra. En caso de contacto, se procederá a la limpieza y desinfección.
- Se les de de comer o beber en útiles expresamente diseñados para alimentación animal.
- Se podrá prohibir el acceso a su criterio.
- Informar de si está prohibido el paso a animales domésticos mediante cartel visible a la entrada del establecimiento.
- Si se permite la presencia de animales domésticos de las personas consumidoras en sus locales deberán contar con útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de que los animales orinen, defequen o vomiten.



GRACIAS POR TU TIEMPO